



## 仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：15℃から17℃

容量：750ml

## 説明

イタリア・ピエモンテからアルゼンチンに移住したパスカル・トソが1890年にワイナリーを設立して以来、高品質な土壌、理想的な気候のマイブ地区はアルゼンチン国内でも最高品質の葡萄の生産地となりました。本品はクリーンでフルーティなノーズ、プラムとカリンのアロマ、エレガントなオークの含み。ブラックベリーとリコリスの果実味のマイルドなブーケが現れます。長い余韻はバニラとオークのスモーキーなアクセントへと続きます。

**テイastingノート** すっきりとしたフルーティなノーズを示し、プラムやカリンを想起させるアロマに、エレガントなオークをほのかに感じる。ブーケは柔らかく、ブラックベリーや甘草が口中に広がり、肉厚で骨太。リッチで長いフィニッシュは、バニラのスモーキーさを含み、オークの余韻が残る。

**合う料理** パスタ、赤身肉、熟成チーズなどと好相性

**葡萄品種** カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** マイブ、メンドーサ

**気候** 温暖で乾燥している気候。年間約200 mmの降雨があり、南西の風が吹く。寒暖差があり（昼と夜の差が最大20℃）、夏の暖かさによって特徴付けられる。

**地質** 石を多く含む土壌

**収穫** 手摘みと機械

**醸造** マイブの最高の畑の葡萄から造る。コールドマセラシオンを48時間行い、ステンレスタンクで15-20日間発酵。

**熟成** 8ヵ月熟成

**酸度** 5.62g/L

**PH** 3.72

**残糖度** 1.80g/L